Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 415-1 (2007) (Arabic): Canned cooked dry cowpea and canned cooked dry beans Part :1Canned cooked dry cowpea

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٤١٥–١ /٢٠٠٧

اللوبيا الجافة المطبوخة المعلبة و الفاصوليا الجافة المطبوخة المعلبة

الجزء الأول :

اللوبيا الجافة المطبوخة المعلبة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد :١٣/ ١٢/ ٢٠٠٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م : ٤١٥-١ / ٢٠٠٧

مقدمة

م.ق.م رقم ٤١٥-١ / ٢٠٠٧ الخاصة " اللوبيا الجافة المطبوخة المعلبة والفاصوليا الجافة المطبوخة المعلبة – الجزء الاول : اللوبيا الجافة المطبوخة المعلبة " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٨٨ وتم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري رقم ١٦٣ /٢٠٠٢ .

قام باعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٦) الخاصة بالخضر والفاكهة .

اللوبيا الجافة المطبوخة المعلبة والفاصوليا الجافة المطبوخة المعلبة
الجزء الاول :
اللوبيا الجافة المطبوخة المعلبة

١- المجال

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الاساسية و المعايير الوصفية الخاصة باللوبيا الجافة المطبوخة المعلبة

٢- التعريف

اللوبيا الجافة المطبوخة المعلبة

هى ناتج تعليب بذور اللوبيا الجافة المجهزة والمطبوخة والمعبأة فى محلول ملحى أومحلول تعبئة مناسب ٠

٣- الاشتراطات الأساسية

٣ / ١ تكون البذور خالية من الحشرات وآثارها وأجزائها وأطوارها ومن الاصابات الحشرية والنموات الفطرية ٠

٣ / ٢ لا يقل الوزن المصفى للمحتويات عن ٦٠٪ بالوزن ٠

٣/٣ يكون المنتج خاليا من دهن الخنزير ٠

٤/٣ لايقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ (حجم/حجم) من السعة المائية للعبوة .

٥/٣ يكون الضغط داخل العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا ٠

٦/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفىحالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية ٠

٧/٣ يجب أن يكون المنتج محضراً ومصنعاً طبقاً لطرق الصناعة الجيدة مع مراعاة توصيات الكودكس والجهات الصحية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن

٨/٣ يكون المنتج خالياً من الكائنات الحية الدقيقة القادرة على النمو وسمومها والتى تمثل خطورة علـــى الصحة طبقاً لنظم التخزين العادية ٠

٩/٣ يكون المنتج خاليا من الاحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد وسمومها.

١٠/٣ يكون المنتج خاليا من خلايا وجراثيم الفطر والخميرة ٠

١١/٣ يكون المنتج خاليا من الطفيليات ٠

١٢/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا للمواصفة القياسية رقم ٢٣٦٠ الخاصة (بالحدود القصوي للمعادن الثقيلة في المنتجات الغذائية) .

١٣/٣ الاتزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية والمواصفات المصرية الصادرة في هذا الشأن ٠

٣ / ١٤ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٤- المعايير الوصفية

٤ / ١ تكون البذور المستخدمة تامة النضج جافة غير ضامرة ٠

٢/٤ تكون البذورمتجانسة فى الصنف والحجم واللون ٠

٣/٤ تكون البذور محتفظة باللون والطعم والرائحة المميزة للنوع ٠

٤/٤ تكون نسبة الماد الدهنية فى حالة إضافتها فى حدود ٤ ٪ ٠

٥/٤ تكون نسبة ملح الطعام فى حدود ٢ ٪ ٠

٦/٤ تكون نسبة السكر فى حالة اضافتها فى حدود ١ ٪ ٠

٧/٤ تكون نسبة كل من البذور المكسورة والمقشورة والضامرة والفلقات المنفصلة فى حدود ١ ٪

٨/٤ تكون البذور المطبوخة متجانسة فى درجة الطبخ ولينة ومتماسكة وغير متكتلة ٠

٥- التعبئة والبيانات

٥ / ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة سليمة نظيفة غير منفذة للرطوبة ولا تؤثر فىالخواص الحسية المميزة للمنتج .

٥ / ٢ يراعى ما ورد بالمواصفة القياسية رقم ١٥٤٦ الخاصة (ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة) على أن تدون البيانات الآتية باللغة العربية وبخط واضح غير قابل للمحو ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى بالإضافة الى اللغة العربية :

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت .

٢/٢/٥ اسم الصنف ونوعه ٠

٣/٢/٥ الوزن الصافى ٠

٤/٢/٥ اسم المادة الدهنية المضافة ونسبتها .

٥/٢/٥ بيانات بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا .

٧/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٨/٢/٥ نسبة المادة الصلبة الكلية ٠

٩/٢/٥ عبارة "صنع فى مصر " فى حالة الانتاج المحلى ٠

١٠/٢/٥ اسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد باللغة العربية أو الانجليزية أو الفرنسية

١١/٢/٥ شروط الحفظ والتخزين والتداول ان وجدت .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ١٣١٧ الخاصـــة (بطرق فحص وإختبار الخضر والبقول الجافة) .

الجهات التى اشتركت فى وضع هذه المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم (٣ / ٦) والخاصة بالخضر والفاكهة ومنتجاتهما والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

المعهد القومى للتغذية ٠

كلية الزراعة – جامعة القاهرة قسم البساتين .

الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات

المعامل المركزية – وزارة الصحة.

شركة يونيليفر مشرق .

غرفة الصناعات الغذائية ٠

د/ العشماوى الدمرداش بصفته الشخصية ٠

www.pdftron.com PDFSecure Demo

«الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة»

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات العلاجية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 415-1 / 2007

Canned cooked dry cowpea and canned cooked dry beans

Part :1

Canned cooked dry cowpea

ICS : 67.080.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality